

SKU: P07EN10090

Ristosubito

Forno elettrico pizza Entry Max 18 PG Modello P07EN10090



Descrizione

Forno elettrico meccanico per pizza PF 2 camere di cottura N. Pizze 6+6 (Ø cm 40) o N.3+3 teglie in orizzontale 60x40 - Modello MIZAR 66L GLASS

Il forno elettrico meccanico per pizza **MIZAR 66L GLASS** è un forno professionale a **2 camere di cottura** progettato per la cottura di **6+6 pizze Ø40 cm** oppure di **3+3 teglie 60x40 cm in orizzontale**, offrendo la massima versatilità tra pizza tonda e teglie da pane all'interno di pizzerie, panetterie e laboratori di ristorazione.

Fa parte della linea Mizar Glass, caratterizzata da forni elettrici multiuso per pizza e pane, con struttura professionale, **porte a vetro** che garantiscono un'ampia visibilità in cottura e camera dimensionata per sfruttare al meglio teglie 60x40 e pizze di grande diametro.

Specifiche tecniche

- **Marca:** Ristosubito.
- **Modello:** MIZAR 66L GLASS.
- **Numero camere:** 2 camere di cottura.
- **Capacità pizze:** 6+6 pizze Ø 40 cm.
- **Capacità teglie:** 3+3 teglie 60x40 cm in orizzontale.
- **Struttura:** struttura in acciaio inox e lamiera preverniciata (linea Mizar Glass).
- **Porta:** porte con vetro, serie Glass, per massima visibilità interna.

- **Alimentazione:** elettrica trifase.
- **Alimentazione elettrica:** 230/400 V.
- **Termoregolazione:** termostato / pannello comandi meccanico.
- **Illuminazione interna:** presente in camera di cottura.
- **Temperatura di lavoro:** 50 / 500 °C.
- **Dimensioni camera:** dimensioni utili per 6 pizze Ø40 cm o 3 teglie 60x40 cm per camera (secondo configurazione indicata in scheda).
- **Dimensioni forno:** valori in cm riportati nella scheda (sviluppo in larghezza per ospitare teglie 60x40 in orizzontale).
- **Potenza:** potenza totale indicata in scheda prodotto per la versione 6+6 pizze Ø40 cm / 3+3 teglie 60x40.
- **Pannello di controllo:** meccanico.
- **Normativa:** conforme Norma CE.

Descrizione funzionale

La linea Mizar Glass è pensata come soluzione flessibile per pizza e pane: la camera progettata per teglie 60x40 consente di lavorare con prodotti da forno in teglia, mentre la capacità 6+6 pizze Ø40 cm del modello MIZAR 66L GLASS garantisce una produttività elevata anche nella pizza tonda.

Le **porte a vetro** di grandi dimensioni e l'illuminazione interna permettono di controllare lo stato di cottura senza aprire il forno, mantenendo costante la temperatura e ottimizzando i consumi, mentre l'alimentazione trifase e il pannello meccanico assicurano affidabilità e semplicità di gestione in ambito professionale.

Utilizzi consigliati

Il forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 66L GLASS è indicato per **pizzerie, panetterie e attività di ristorazione professionale** che necessitano di un forno a 2 camere in grado di gestire contemporaneamente pizza Ø40 cm e teglie 60x40 cm, con temperature fino a 500 °C.

La combinazione di capacità 6+6 pizze e 3+3 teglie, insieme alla struttura in acciaio inox/lamiera preverniciata e alla serie Glass con porta vetrata, lo rende una scelta ideale per chi vuole un forno multiuso di fascia professionale da integrare nel proprio laboratorio.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica dedicata** con indicazione chiara di capacità 6+6 pizze Ø40 cm e 3+3 teglie 60x40, alimentazione, temperatura e configurazione camere.
- **Prodotto multiuso** della linea Mizar Glass, specifico per pizza e pane con porte a vetro ad alta visibilità.
- **Informazioni strutturali** su materiali, sviluppo in larghezza e compatibilità con teglie standard 60x40, direttamente sulla pagina prodotto.
- **Acquisto online** con prezzo aggiornato, opzioni di pagamento e contatti diretti per supporto e chiarimenti sul modello MIZAR 66L GLASS.

Acquista online il forno MIZAR 66L GLASS

Collegandoti alla pagina di **RistoSubito.com** dedicata al forno elettrico meccanico per pizza MIZAR 66L GLASS puoi consultare nel dettaglio la scheda tecnica, verificare capacità, alimentazione e configurazioni e procedere all'ordine in modo semplice e sicuro.

Una volta completato l'acquisto, avrai a disposizione un forno professionale a **2 camere** in grado di

cuocere **6+6 pizze Ø40 cm** o **3+3 teglie 60x40 cm**, con porte a vetro, gestione meccanica e prestazioni adatte alle esigenze del tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	72
Lunghezza (cm)	148
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	9 + 9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	136
Temperatura °C	450